

TERROIRS D'OCCITANIE

Mas Olivier Faugères 2019

18,30\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	12561163
	Prix licencié	15.88\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Languedoc-Roussillon
	Appellation	Faugères
	Qualité	Ne s'applique pas
	Cépage(s)	Carignan 40 %
	Cépage(s)	Grenache 30 %
	Cépage(s)	Syrah 30 %
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1.8
	Fermeture	Liège
	À boire	Prêt à boire



INFORMATION SUR LE DOMAINE

Après la révolution française, Faugères s'est lancé dans la culture de la vigne. Au 19e siècle, l'eau de vie produite était d'une qualité telle qu'on lui donna le nom de Fine de Faugères. Face à la mer et dominant le littoral, le Pays de Faugères bénéficie d'un climat Méditerranéen avec un large ensoleillement, de fortes pluies au printemps et en automne.

Les principaux cépages sont le Mourvèdre, la Syrah, le Grenache, le Cinsault et le Carignan.

NOTES SUR LE PRODUIT

La vinification se fait en majorité avec une macération carbonique (Syrah, Carignan) et avec une longue cuvaison pour le Grenache. Une partie du vin (40%) est élevée 6 à 8 mois en fût de chêne. Au nez, le cassis et la cerise mûre se mêlent aux délicates notes boisées et aux épices. La bouche est souple. Dès lors, les fruits rouges envahissent le palais tout en conservant des tannins très soyeux. La finale révèle une jolie longueur.



NICOLAS TREILHOU
(514) 668-6989
Directeur des Ventes -
Montréal

ALPHONSE LEPAGE
(418) 580-6762
Québec, Saguenay,
Bas-Saint-Laurent,
Côtes-Nord

ALAIN PROVOST
(514) 882-8667
Rive-Sud, Lanaudière,
Mauricie

GUY BOURBONNIÈRE
(819) 421-1482
Laval, Laurentides,
Lanaudière, Abitibi, Ouatais

SOPHIE-ANNE GOYETTE
(438) 822-7199
Rive Sud, Estrie